

LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Grillfackeln vom Reh

ca. 10 Stck.

Menge	Zutaten	Zubereitung
8 - 10 20 Sch.	Schaschlikspieße geräuchertes Wammerl	fein geschnitten.
2	Zwiebel	würfeln.
1-2 1 EL	Chili Rosmarinnadeln	} halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden. fein schneiden.
3 EL	Olivenöl	
500g 1 TL 1 TL 1 TL	Rehhackfleisch Senf mittelsch. Salz Paprika geräuchert Pfeffer aus der Mühle	} Zutaten in der Klammer in eine Schüssel geben, abgekühlte Zwiebel - Gewürzmasse zugeben, gut abarbeiten (durchmischen), so dass eine Bindung entsteht. Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Masse durch die Öffnung drücken und ca. 10 cm lange Stücke abschneiden, in jedes Stück einen Schaschlikspieß stecken. Jeden Fleischspieß mit Wammerlscheiben spiralförmig umwickeln, dass sich das Wammerl nur leicht überlappt, etwas andrücken, grillen. Grillfackel mit BBQ - Soße (siehe extra Blatt), Salat und Weißbrot servieren!